Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
TODO HOGAR IMPORTACIONES S.A. de C.V.
Ciceron 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. THI050308A46
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

Horno automático para hacer pan	BMKR-200PC

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos siempre siga las medidas basicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE USAR SU APARATO.

2. No toque las superficies calientes; tome el aparato por las asas. Siempre use guantes para horno cuando use materiales calientes, y permita que las partes de metal se enfríen antes de limpiarlas. Permita que el aparato se enfríe perfectamente antes de ponerle o quitarle partes.

3. Cuando el aparato no este en uso y antes de limpiarlo, desconéctelo. Deje que el aparato se enfríe perfectamente antes de armarlo o desarmarlo.

4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato o la clavija en agua o cualquier otro líquido.

5. Se recomienda supervisión cercana cuando el aparato sea usado por personas con algún tipo de discapacidad. No se recomienda que el aparato sea usado por niños.

6. No ponga nada encima del cable. No conecte el cable atravesado donde alguien pueda tropezarse. Desconecte este aparato si sale de viaje.

7. No use el aparato si el cable o la clavija están dañados, o si el aparato no esta funcionando correctamente o si el aparato se ha caído o si ha sufrido algún tipo de daño. Lleve el aparato a revisar con personal calificado.

8. No deje que el cable cuelgue por las orillas de la mesa, o que este en contacto con superficies calientes. No lo coloque en superficies irregulares.

9. Evite el contacto con las partes movibles.

10. No use accesorios no recomendados por el fabricante. Pueden causar fuego, descargas eléctricas y heridas.

11. No lo use en exteriores, solo para uso doméstico.

12. No coloque el aparato cerca de una estufa o de un horno o de cualquier otro aparato que genere calor.

13. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes de este aparato. No ponga productos inflamables en las superficies calientes de este aparato.

14. Coloque este aparato por lo menos a 5cm (2”) de distancia de la pared y de cualquier otro objeto.

15. No use este aparato para una función distinta para lo que fue fabricado.

16. Cuando conecte o desconecte el aparato asegúrese de no tocar con sus dedos las patas de la clavija.

17. Para desconectarlo, mantenga presionado el botón Parar/Pausa “Stop/Pause” de 1 a 3 segundos, tome la clavija y jale. Nunca jale del cable.

18. Si el circuito eléctrico esta sobrecargado con otros aparatos, puede ser que su horno para pan no trabaje adecuadamente. Este aparato debe de ser conectado a un contacto independiente de los demás electrodomésticos.

19. Debe de ser muy precavido cuando mueva un aparato con aceite hirviendo u otros líquidos calientes.

20. Siempre primero conecte el cable al aparato, y después al contacto. Para desconectar gire los controles a apagado (off), y luego desconecte.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120 V~

60 Hz

500 W

POSIBLES PROBLEMAS

La masa no aumenta adecuadamente – Cheque la fecha de caducidad de la levadura. Cheque que la levadura sea fresca y almacenada adecuadamente (sellada, en lugar fresco y obscuro).

El líquido pudo haber estado muy caliente y anula la levadura, o el líquido pudo haber estado demasiado frío y la levadura no se activó completamente – Para mejores resultados los líquidos deben de estar entre 24°C – 32°C (75°F – 90°F).

Se usó la opción de inicio retrasado (Delay Start), pero no se pusieron los ingredientes en el orden adecuado.

Panes chicos – No suficiente azúcar en la receta o no suficiente levadura. Levadura vieja o almacenada inadecuadamente.

Se usó la opción de inicio retrasado (Delay Start) y los ingredientes no se colocaron en el orden adecuado. La sal anula la levadura cuando estan en contacto.

Panes con trigo entero y/o harinas de granos enteros no subirán tanto como los panes hechos con harina para pan.

Parte superior del pan hundida o dispareja – Alto nivel de humedad o habitación muy caliente. No coloque este aparato cerca de ventanas soleadas.

En días húmedos, intente aumentar 1 cucharada de harina por taza de harina en la receta.

Medio crudo de consistencia pegajosa – Masa muy húmeda, cuando haga su próxima pieza del mismo pan, vigile la masa durante el primer amasado y agregue de 1 a 2 cucharaditas de harina.

Se usaron demasiados granos enteros o demasiada harina de granos enteros.

El molde resultó muy pequeño para la receta.

El pan se desinfló – Masa muy húmeda. Cuando haga su próxima pieza del mismo pan, vigile la masa durante el primer amasado y agregue de 1 a 2 cucharaditas de harina según sea necesario.

El agua a temperatura inadecuada.

Ingredientes en proporciones no adecuadas – Asegúrese de medir correctamente los ingredientes secos revolviendo las harinas primero, luego nivelar.

Poroso – Masa demasiado húmeda. Cuando hornee la próxima pieza del mismo tipo de pan, vigile la masa durante el primer amasado y agregue 1 o 2 cucharaditas adicionales de harina según sea necesario.

Se usó demasiada levadura.

Se omitió la sal o se puso menos de la necesaria.

Denso, textura pesada – Masa muy seca. Cuando haga otro pan del mismo tipo, vigile la masa durante el primer amasado y agregue 1 o 2 cucharaditas de líquidos según sea necesario.

Esto puede ocurrir cuando substituyes productos bajos en grasa, tales como leche descremada o substituto de huevo, mantequilla baja en grasa o margarina, crema agria libre de grasa o queso crema.

No lleva suficiente azúcar en la receta.

No se usó suficiente levadura. Sería necesario agregar harina con gluten.

Pala de Amasar incrustada en el pan – Si estás cerca cuando suene la señal del último aumento, puedes sacar la pala de amasar, arreglar la forma de la masa y volverla a colocar en el molde.

Un Poco de Humo/olor a quemado de la máquina – Muy frecuentemente esto sucede por derrame de los ingredientes. Si se pone peor, desconecte la máquina, limpie cuidadosamente (Precaución: el interior de la máquina estará caliente). Después conecte el aparato otra vez para continuar. El programa estará guardado en la memoria por un lapso de hasta 15 minutos, de otra forma el polvo de harina se quemará por si mismo. Limpie completamente con la máquina desconectada y fría.

Use el programa para trigo entero cuando haga pan que contenga no solo harina de trigo entero, sino que también otras harinas pesadas que requieran tiempo más prolongado de amasado y aumento.

Todos los panes se rebanan mejor si les permites que se enfríen por un mínimo de 30 minutos (de preferencia más) antes de rebanarlo. Si deseas servir el pan caliente, envuélvelo en papel y caliéntalo en el horno.

Para hacer panes batidos rápidos, rocíe el fondo y hasta la mitad de las paredes del molde con antiadherente vegetal en aerosol antes de agregar los ingredientes, para ayudar a sacarlo. Despegue el pan con una espátula de plástico antes de voltearlo.

Cantidades/Tamaños/Ingredientes
Para pan blanco y cualquier receta que incluya harina blanca (a menos que sea pan de batido rápido con harina para pastel), la mejor harina para usar es harina para pan, que tiene un alto contenido de proteínas.

Una fórmula general para panes de 0,681kg (1½ lbs) es: 3 tazas de harina para pan, 1⅛ - 1¼ tazas de líquido, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de azúcar, 1¾ - 2 cucharaditas de levadura. Tome esta como su fórmula básica y haga los ajustes necesarios.

En general, una receta con 2 tazas de harina produce un pan de aproximadamente 0,454 kg (1 lb), una receta con 3 tazas de harina produce un pan de aproximadamente 0,681 kg (1½ lbs.) y una receta con 4 tazas de harina produce un pan de aproximadamente 0,908 kg (2 lbs). Algunas recetas tendrán un poco más o un poco menos cantidad de harina para cada tamaño, y con los ingredientes agregados “mix-ins”, podrían pesar más de 0,454 kg, 0,681 kg o 0,908 kg (1 lb, 1½ lb ó 2 lb).

No debes de usar recetas con más de 5 tazas de harina en este aparato.
Si estás adaptando una receta y tus medidas matemáticas resultan algo raras, tales como medio huevo, usa un huevo pequeño en lugar de medio huevo. 1 huevo grande generalmente equivale a ¼ de taza.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Siempre apague el aparato, desconéctelo y permita que se enfríe antes de limpiarlo. Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido. Para limpiar el aparato y el panel de control, simplemente limpie con una toalla limpia, húmeda y seque antes de guardarlo.Nunca use materiales abrasivos o limpiadores para limpiar las partes del aparato.
Tapa – Si quiere quitar la tapa para limpiarla, abre la tapa completamente y jala hacia arriba. Nunca meta la tapa en el lavavajillas.
Molde, Pala de Amasado, Cuchara de Medir, Taza de Medir – Lávelos con agua tibia jabonosa y enjuáguelos perfectamente, o póngalos en la rejilla superior del lavavajillas. Seque todas las partes después de usarlas. Si tiene problemas para sacar la pala de amasado del molde, llene de agua y deje remojar por 10 – 15 minutos – esto despegará la pala. Nota: No use utensilios metálicos en el molde para pan ya que dañarán la superficie antiadherente.
Cámara de Hornear – Remueva todas las migajas, sacándolas con una toalla ligeramente húmeda o con una brocha de repostería limpia. Tenga cuidado de no doblar el elemento de calor cuando haga esto.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

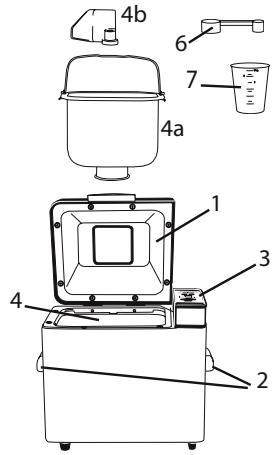
Un cable corto reduce el riesgo de tropiezos. Se puede usar una extensión mas larga si es necesaria, pero se debe tener más cuidado, los rangos eléctricos marcados en la extensión deben de ser por lo menos tan altos como los marcados en el aparato, y el cable de la extensión debe de ser arreglado de tal forma que no cuelgue de la mesa de manera que alguien pueda tropezarse con el o que pueda ser jalado por un niño.
NOTA: Este aparato cuenta con una clavija polarizada (una espiga es mas ancha que la otra).Para reducir riesgos de descargas eléctricas, esta clavija entrará en el contacto solamente de una forma.Si la clavija no entra fácilmente en el contacto, voltéela. Si aún así no entra, contacte a un electricista calificado. No modifique la clavija de ninguna forma.

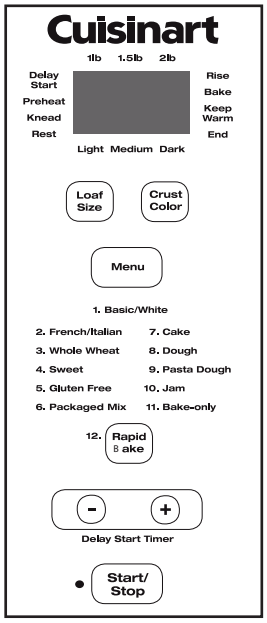
INTRODUCCIÓN

Con su nuevo horno para para hacr pan, todo lo que tiene que hacer es agregar los ingredientes y seleccionar la hora en que desea que Cuisinart comience el proceso. Nosotros lo mezclamos, lo amasamos, lo dejamos reposar y lo horneamos.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

1. Tapa con ventana
2. Asas laterales
3. Panel de Control
4. Cámara para hornear
a. Molde para pan desmontable con asa
b. Pala de amasado
c. Elemento de calor (no mostrado)
5. Cable (no mostrado)
6. Cuchara de Medir
7. Taza de Medir





PANEL DE CONTROL

Pantalla LCD – Muestra el tamaño de su pan, el tono de la costra seleccionada También muestra el menú y el tiempo.
Botón para Tamaño del Pan – Selecciona pan de 454g (1 lb), 680g (1.5 lb) o 908g (2 lb).
Botón para Color de Costra – Selecciona costra clara (Light) mediana (medium) u oscura (dark).
Botón de Menú – Selecciona el programa. Ver las opciones en la lista de programas.
Lista de Programas – Enlista las primeras 11 selecciones pre-programadas, use el botón de menú para seleccionar de esta lista.
Botón de Horneado Rápido – Seleccione el 12 pre-programado, Horneado Rápido.
Botón para Retrasar Empezar – Programe el cronómetro de “Retrasar Empezar” (Delay Start).
Botón para “Iniciar/Parar” (Start/Stop) – Inicia o detiene el proceso de horneado.

HACER PAN

Antes de usarlo por primera vez

Antes de usar su horno para hacer pan de Cusinart por primera vez, quite todo el material de empaque. Asegúrese que todas la partes de su horno para hacer pan han sido desempacadas antes de tirar los materiales de empaque. Probablemente usted quiera guardar la caja y los materiales de empaque por si llegara a necesitarlos después.

Limpie el aparato y la parte interior de la tapa con una toalla húmeda y enjuague el molde, la pala de amasar, la cuchara y la taza de medir.

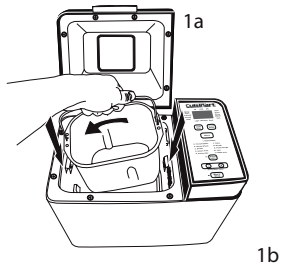
ALISTÁNDOLO

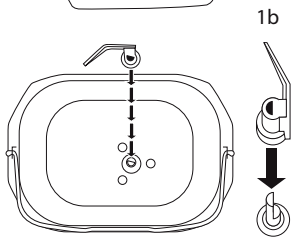
1. Quite el molde para pan tomándolo del asa, gire el molde hacia la izquierda y jale hacia arriba. Coloque la pala de amasar. (Ver figura 1a y 1b).
2. Ponga los ingredientes en el molde – cheque la sección de medidas y carga de ingredientes para las instrucciones de los detalles.

Nota: Siempre ponga los líquidos primero en el molde, seguidos de los ingredientes secos. Asegúrese de poner la levadura al final, ya que la levadura no debe de tocar los ingredientes húmedos, para evitar que se active antes de amasar.

3.Inserte el molde nuevamente dentro del aparato, girando el molde hacia la derecha. Asegúrese que quede bien asegurado en su lugar.

4.Cierre la tapa y conecte el aparato.





PROGRAMACIÓN

1. Seleccione el número del programa deseado presionando el botón del menú hasta que el número de su programa aparezca en la pantalla. (el menú de operaciones pre-programadas esta listado en el panel de control para referencia rápida.) Para hornear rápido, presione el botón de “Horneado Rápido” (“Rapid Bake”)
2. Seleccione el tamaño del pan (0,454kg (1lb), 0,681kg (1½lbs) ó 0,908kg (2lbs)), presionando el botón para el tamaño del pan “Loaf Size” hasta que aparezca el tamaño deseado y quedará visible en la pantalla.
3. Seleccione el color de la costra, claro, mediano u obscuro (Light, medium or dark) presionando el botón para el color de la costra “Crust Color” hasta que aparezca la selección deseada. El color seleccionado aparecerá en la pantalla del panel de control.

Comenzando el proceso

a. Inicio – si desea que el proceso de hacer el pan comience inmediatamente, presione el botón de Iniciar/Parar “Start/Stop” ahora.

b. Retrasar el Inicio “Delay/Start” – El reloj te permite retrasar (programar) el proceso hasta 13 horas. La opción no se puede usar con el programa de horneado rápido “Rapid Bake” y no se recomienda con masa, jalea o procesos libres de gluten.

Nota: No use ingredientes perecederos tales como leche, huevos, queso y yogurt con la función “Delay/Start”.

Recuerde que la clave para un proceso exitoso es usar medidas exactas. Cuando mida ingredientes use utensilios de medidas líquidas para los líquidos y de medidas secas para los ingredientes secos. Revuelva todas las harinas primero, a cucharadas en el utensilio de medir y nivélelos usando la parte plana de un cuchillo o espátula – no apriete hacia abajo.

Poniéndole a la pala de amasar un poco de spray antiadherente o de aceite vegetal puede ser más fácil sacarla si se hornea con el pan.

Importante: Si usa ingredientes frescos perecederos tales como lacteos, huevos, frutas o vegetales no use la opción “Delay Start”. Los ingredientes deshidratados tales como huevo en polvo, mantequilla en polvo, o leche en polvo se pueden substituir por algunos productos lácteos y huevos. Ponga el agua en el aparato primero, luego agregue los ingredientes substitutos después de la harina para mantenerlos separados. Si usted substituye esos ingredientes secos y no tiene otros ingredientes frescos perecederos en su receta, entonces usted puede usar la opción de “Delay Start”.

Use ingredientes de la más alta calidad para hacer su pan en este aparato.

Mida todos los ingredientes con exactitud y téngalos listos antes de empezar. Esto hace que mida los ingredientes correctamente, y asegurarse que tiene todos los ingredientes, y no darse cuenta al final que le falta un ingrediente.

Agregue los ingredientes al molde en este orden – líquidos, mantequilla derretida o suavizada, sal y azucares (incluyendo miel, melazas y jarabes), hiervas, harinas, leche en polvo, gluten de trigo vital (si lo usa), levadura. No permita que la levadura toque los ingredientes húmedos.

La temperatura de los ingredientes es muy importante al hacer pan en esta máquina. La temperatura ideal es la temperatura ambiente, entre 24°C (75°F) y 32°C (90°F). Use un termómetro de lectura rápida para checar las temperaturas. Los ingredientes fríos se deben dejar que tomen la temperatura ambiente. Se pueden combinar los líquidos y la mantequilla y meterlos al microondas en la opción de descongelar para entibiarlos sin calentarlos demasiado. Entibie los huevos fríos poniéndolos en un tazón cubriéndolos con agua tibia por 10 minutos.

Cuando adapte una receta, no omita las cantidades pequeñas de ½ cucharadita o menos – ya que son esenciales para la composición química del pan.

El gluten de trigo se puede agregar a las recetas para mejorar el volumen del pan, la textura y la estructura – particularmente con harinas de trigo entero, o panes usando trigo entero, harina de avena o harina de centeno.

Nueces y semillas, pasitas y frutas secas, queso rallado, chispas de chocolate, y cualquier otra adición a la masa deben ser agregadas cuando suene la señal de agregados “mix-in signal” para los programas adecuados.

Para una pieza de pan más uniforme, saque la masa cuando oiga la señal para sacar la pala de amasado, saque la pala de amasado y arregle la forma de la masa para que quede pareja. Esto le asegurará una pieza de pan más pareja, particularmente con las piezas más pequeñas, de 0,454kg a 0,681kg (de 1 a 1½ lbs).

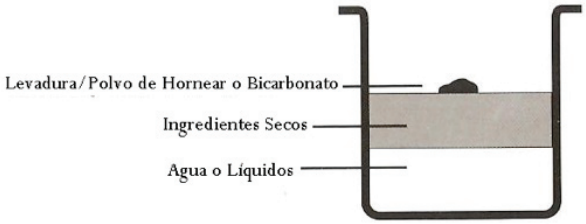
Con los ingredientes secos, póngalos en una taza de medir seca con una cuchara y nivélelos con la parte posterior de un cuchillo o espátula para asegurarse que la medida es exacta. Nunca use la taza para sacar los ingredientes directamente del recipiente original (por ejemplo: harina).Haciendo esto podría agregar hasta una cucharadita extra del ingrediente. No presione hacia abajo.

TABLA DE MEDIDA/CONVERSIÓN

1½ Cucharadita	= ½ Cucharada	8 Cucharadas	= ½ de Taza
3 Cucharaditas	= 1 Cucharada	12 Cucharadas	= ¾ de Taza
½ Cucharada	= 1½ Cucharadita	16 Cucharadas	= 1 Taza
2 Cucharadas	= ⅛ de Taza	⅜ de Taza	= ¼ de Taza + 2 Cucharadas
4 Cucharadas	= ¼ de Taza	⅝ de Taza	= ½ Taza + 2 Cucharadas
5 Cucharadas+1 Cdita.	= ⅓ de Taza	⅞ de Taza	= ¾ de Taza + 2 Cucharadas

AGREGAR INGREDIENTES AL MOLDE DE PAN

Nota Importante: La SEGUNDA REGLA MAS IMPORTANTE al hacer pan: Coloque los ingredientes en el molde del aparato en el mismo EXACTO orden que da la receta. Esto significa:
- PRIMERO, los ingredientes líquidos – a temperatura ambiente.
- SEGUNDO, ingredientes secos.
- ULTIMO, levadura – La levadura se debe separar de los ingredientes húmedos. Hay que crear un pequeño cráter en los ingredientes secos con su dedo o una cuchara, y colocar la levadura dentro del cráter. Asegúrese que la levadura sea fresca.



También asegúrese que TODOS los ingredientes estén a temperatura ambiente, o a 24° - 32°C (75° - 90°F). Las temperaturas muy frías o muy calientes pueden afectar la forma en que levante el pan. **Nota:** El agua no debe de estar tibia, o afectará el esponjado. Por último, es una buena idea comenzar con ingredientes frescos. Harina fresca y levadura fresca son importantísimas.
Ver la sección de causas de problemas para aprender más.

IDEAS

Uso

El horneado en este aparato puede ser afectado por la temperatura y la humedad del día – esto seguido es una causa de variación en la consistencia de la masa y los resultados. En un día húmedo, la mejor forma de medirlo es pesando la harina. Una taza de harina para pan blanco pesa 140 gramos (5 onzas). Una taza de harina de trigo entero pesa 120 gramos (4 onzas).
Si usted no cuenta con una báscula (las electrónicas son mejores para pesar la harina), deje que sus ojos y manos la guíen para agregar mas harina o líquidos según sea necesario. La masa debe de estar suave y no pegarse en los dedos cuando la tocas. Debe agregar cantidades adicionales de harina o líquidos de cucharadita en

Para Programar la Función "Delay/Start"

1. Agregue los ingredientes.
2. Seleccione el tamaño del pan y el color de costra deseados
3. Presione el botón + repetidamente hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla. Si se pasa el tiempo deseado, presione el botón – para regresar. El reloj se moverá en incrementos de 10-minutos.Seleccione el tiempo basado en la hora en que usted quisiera que su pan este listo. Si por ejemplo, es la 1pm y usted planea tener el pan listo a las 10pm, seleccione en su "delay timer" 9 horas como tiempo de inicio.
4. Presione el botón "Start/Stop" para empezar la cuenta regresiva.

Durante el Proceso del Pan

El Proceso

Una vez que empieza el programa seleccionado, el aparato automáticamente se encarga de cada paso del proceso hasta que el pan queda terminado. En la pantalla LCD se vera la función actual:
Delay Start – Retrasar Inicio
Preheat – Precalentar
Knead – Amasar
Rest – Reposar
Rise – Aumentar
Bake – Hornear
Keep Warm – Mantener Caliente
End – Fin

Precalentar: Algunos programas requieren que el aparato se precaliente. Durante este tiempo, el aparato se calienta. Nota: Esta función no se requiere para todos los programas.
Amasar: Hay tres amasados estándar para la mayoría de las opciones. El primer amasado realmente mezclará los ingredientes; seguirán uno o dos pequeños amasados antes de los ciclos de reposo y aumento.
Reposo: Estos son períodos de reposo en los cuales el aparato no estará activo excepto por la cuenta regresiva en la pantalla.
Aumento: Estos son períodos de aumento en los cuales el aparato no estará activo excepto por la cuenta regresiva en la pantalla.
Hornear: El Horno Automático para hacer pan de Cuisinart regulará el tiempo de horneado y la temperatura de acuerdo con cada receta.
Mantener Caliente: Te permite dejar el pan terminado en la máquina para servirlo caliente. También ayuda a conservar la costra crujiente si no se saca del aparato inmediatamente después de horneado. Algunas costras se obscurecerán un poco mas en esta opción.

Opciones

1. **Mezclas:** Durante los últimos 8 minutos del segundo ciclo de amasado con trigo entero, básico/blanco, Franco/Italiano, y programas de dulce, una señal de 5 bip's sonará para recordarle que debes agregar ingredientes adicionales que requiere su receta. Para hacer esto, abra la tapa y agregue los ingredientes adicionales, asegúrese de cerrar la tapa al terminar.
2. **Después de terminar el mezclado/amasado** habrá una señal de 6 bip's, antes del último ciclo, indicando el punto en que el amasado esta completo. En este punto del proceso de hacer pan usted tiene la opción de remover la pala de amasado, para evitar que se haga un pequeño hueco en la base de su pieza de pan. y/o re-moldear la masa, .

pero nada de eso es necesario hacer.
a. Usando un guante de horno abra la tapa y saque el molde de pan por el asa y cierre la tapa.
b. Tome la masa del molde y retire la pala de amasado
Precaución: La pala de amasado puede estar caliente
c. Dele forma de bola a la masa y vuélvala a poner en el centro del molde para pan.
d. Vuelva a colocar el molde en el aparato y cierre la tapa
Nota: Si usted planea la masa y pasarla a otro molde para horno para hacerlo en su horno convencional, este es el momento de hacerlo. Asegúrese de mantener presionado el botón de Iniciar/Parar "Start/Stop" para reiniciar la máquina para que no resuma el proceso automáticamente después de 15 minutos.
También note: Esta unidad está equipada con un sistema regulador de voltaje. En caso de cualquier interrupción de luz, el aparato guardará en memoria el ciclo y continuará una vez que la luz regrese. Este sistema puede mantener en memoria el proceso hasta por 15 minutos.

Al Terminar

Habrá una serie de 15 bip's, señal de que terminó el ciclo de horneado, en la pantalla aparecerá 00:00 y el aparato estará en el ciclo Tibio "Warm". Su pan se conservará caliente por 60 minutos para prevenir que se haga chicloso. Para resultados óptimos, recomendamos remover el pan tan pronto como se completa el ciclo de horneado y dejarlo enfriar en una rejilla de horno.
Para sacar el pan del molde,
a. Usando guantes de horno, abra la tapa y saque el molde por el asa.
b. Aun usando los guantes de horno sostenga el fondo del molde, mueva el asa a un lado, y agite hasta que salga el pan.
c. Para mejores resultados, permita que el pan se enfríe en una rejilla por 20 a 30 minutos antes de rebanarlo.
Nota: Si usted no retiró la pala de amasar antes de hornear, asegúrese de retirarla del pan. **Sea precavido; la pala de amasar estará extremadamente caliente.**

PROGRAMAS

Blanco/Básico – El ciclo para pan blanco básico usa primordialmente harina blanca.
Francés/Italiano – Los panes Francés/Italiano requieren de tiempo y temperatura especiales para alcanzar esa maravillosa costra crujiente y el hermoso color dorado de la costra.
Pan de Trigo Entero – El pan de trigo entero es un pan de levadura que esta hecho con porciones grandes de harina de trigo entero (50% o más), en lugar de solo harina de pan blanco. Los panes hechos con harina de trigo entero son más nutritivos porque la harina esta molida con el grano entero (incluyendo el salvado y el germen). Usando la harina de trigo entero se produce un pan de tono café a café obscuro (cuando usas únicamente harina de trigo entero), y los panes tienen mas sabor y son mas saludables que los panes hechos con harinas refinadas blancas (a pesar de que los nutrientes "perdidos" se vuelven a agregar a las harinas blancas).
Pan Dulce – El programa para pan dulce está diseñado especialmente para hornear panes con cantidades muy altas de azúcar, grasa y proteínas. Agregar estos ingredientes tiende a incrementar el dorado de los panes terminados.
Libres de Gluten – Una entre aproximadamente 100 personas es alérgica o presenta sensibilidad al gluten. Como el gluten se encuentra en la mayoría de las harinas usadas para hacer pan, los ingredientes para crear pan sin gluten son únicos. Como son "panes de levadura", la masa es húmeda y tiene consistencia de batido. También es importante

no batir mucho o amasar de más las masas sin gluten. Hay solo un aumento, y debido al alto contenido de humedad, se debe incrementar el tiempo de cocción. Los ingredientes adicionales se deben de agregar al principio del ciclo con los demás ingredientes.
Mezcla Empacada – Este programa esta hecho para mezclas para pan con levadura pre-empacadas para la máquina de hacer pan. Las mezclas de 0,681kg (1½ lb) y 0,908kg (2 lb) son las mas adecuadas para esto.
Pastel/Rápido – Con textura de pastel, usualmente son horneados en forma de panqué individual o en barra. Son panes de tipo batido mas que de levadura, y se esponjan a base de polvo de hornear, bicarbonato de sodio y huevos. Los ingredientes extra se deben de integrar desde el principio del ciclo junto con los otros ingredientes básicos.
Si un pan rápido esta un poco húmedo por encima cuando ya termino el horneado (la humedad depende de los ingredientes del pan rápido), deje el pan dentro del aparato ya apagado por 10-15 minutos extra, así continuará el proceso de horneado – esto se llama "después de la cocción".
Masa – Hay dos formas de preparar masa en este aparato si usted desea hornearlo en un horno convencional. Una forma es usando el ciclo de masa "dough cycle".Este mezcla los ingredientes, amasa y pasa la masa por su primer ciclo de aumento.Esto es apropiado para casi cualquier receta de masa (excepto la libre de gluten) y es ideal para masa para pizza.
Se debe sacar la masa del aparato, desinflarla y darle forma con las manos y dejarla que aumente 1 o 2 veces mas fuera del aparato.
Alternativamente, usted puede escoger un tipo específico de pan del menú de opciones, y sacar la masa cuando suene la señal antes del último aumento. Esto pasa por 2 ciclos de aumento.
Este método es adecuado para cualquier forma de pan, panqué redondo, rollos para la cena, trenzas de pan, etc. El último aumento tiene que ser fuera del aparato.
Masa para Pasta – El programa de masa para pasta mezcla y amasa la pasta perfectamente. Se debe sacar la masa y dejarla reposar. Ya que reposó la masa puede ser enrollada a mano o pasarla por un rodillo de pasta "Pasta Roller".
Jaleas – Este aparato es sensacional cocinando jaleas y salsas hechas en casa. La pala automáticamente mantiene mezclando los ingredientes durante el proceso. El elemento de calor esta colocado de tal manera que el contenido del molde no se puede quemar.
Solo-Hornear – En el menú puedes programar solo la función de hornear "Bake-Only". Puedes usar esta función si desea que la costra quede más oscura (esto solo requiere unos minutos extra, así que mantén vigilado el pan).
Horneado Rápido – Se logra ahorrar tiempo con el aumento rápido con levadura. El ciclo rápido se debe de usar con una receta que use levadura para esponjar, o el pan no subirá ni se cocinará apropiadamente. Casi cualquier receta puede modificarse substituyendo la levadura estándar por una cantidad igual o más grande de levadura de aumento rápido. No necesita programar el tamaño del pan o el tipo de costra. Simplemente presione el botón "Rapid Bake". Esta opción esta programada para panes de 0,681 kg (1½ lb) con costra de color medio. Esto no puede modificarse.

MIDIENDO INGREDIENTES

Nota importante: La regla MÁS IMPORTANTE al hacer pan: Use las medidas exactas. Esta es la clave para lograr un excelente pan.
Con los ingredientes húmedos, use solamente medidas líquidas, tazas marcadas con tazas/ml claramente. Después de llenar la taza hasta la medida, póngala en una superficie plana al nivel de los ojos para asegurarse que la cantidad de líquido es exacta. Los líquidos deben de estar a temperatura ambiente.